



CORONA

pizza birra & libertà

Il CORONA è la location ideale per festeggiare eventi come compleanni, feste di laurea, aperitivi e cene aziendali con amici e colleghi.

**Info e prenotazioni
335 8131007**

biciofabriziobagnara@gmail.com

PIZZE E BIRRE ANCHE DA ASPORTO

Chiediamo gentilmente di pagare il conto alla cassa e possibilmente di non fare conti separati. Grazie!



FANTI LUCE
DESIGN



FANTI
IMPIANTI ELETTRICI

deposito Lb
FAENZA

Lunablu
FAENZA

BIRRE ALLA SPINA

FORST Vip Pils

5,0° vol. - ibu 30

Una PILS elegante, con retrogusto piacevolmente amaro, che fino a pochi anni fa veniva spillata solo in Trentino Alto Adige



PICCOLA (0,2 lt.) - 4 €



MEDIA (0,4 lt.) - 5,5 €



BOCCALE (1 lt.) - 11,5 €



CARAFFONA (1,5 lt.) - 17 €

Hirter Privat Pils

NEW

5,2° vol. - ibu 27

PILSNER austriaca della Carinzia fresca, morbida, leggera e non pastorizzata

Weiss Weihenstephaner

5,4° vol. - ibu 16

Hefe WEISS bavarese dal gusto fruttato e floreale piacevolmente dissetante

LE SPECIALITA'

FORST Sixtus

6,5° vol. - ibu 25

ROSSA doppio malto (Doppelbock) dal gusto vellutato con note di caramello tostato e spezie



PICCOLA (0,2 lt.) - 4,5 €



MEDIA (0,4 lt.) - 6,5 €



BOCCALE (1 lt.) - 13,5 €



CARAFFONA (1,5 lt.) - 20 €

Myale La Mata

6,2° vol. - ibu 35

IPA ambrata romagnola con aroma floreale e agrumato e note amare sul finale

Bheè La Mata

NEW

4° vol. - ibu 25

Blanche di grano dall'aroma speziato e floreale, gusto leggero e rinfrescante

PIZZE ALLA PALA

UNA FAVOLA € 12 mezza pala con olio EVO,
sale, rosmarino e Mortadella Favola

PIZZA DELLA SETTIMANA € 3/11,5/22

NEW

 **MARGHERITA € 2,5/9,5/19**
pomodoro San Marzano bio,
mozzarella fior di latte e basilico fresco

 **BUFALINA € 3/11,5/22**
pomodoro San Marzano bio,
mozzarella di Bufala e basilico fresco

 **PARMIGIANA € 3/11,5/22**
pomodoro San Marzano bio, mozzarella fior di latte,
melanzane alla parmigiana, basilico e Parmigiano

NAPOLI € 3/11,5/22
pomodoro San Marzano bio, alici di Cetara,
capperi, olive taggiasche e origano

SALSICCIA E FRIARIELLI € 3/11,5/22
salsiccia romagnola, friarielli leggermente piccanti,
provola affumicata e olio EVO

BURRATA E CRUDO € 3,5/13,5/26
mozzarella fior di latte,
burrata pugliese e prosciutto di Parma

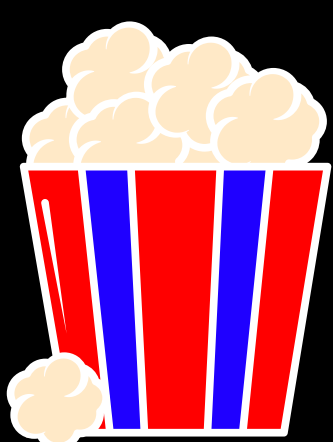
PALA INTERA 2 gusti € 21/23/25

MEZZA PALA APERITIVO

(mista) per 2/3 persone € 12

PALA INTERA APERITIVO

(mista) per 4/5 persone € 24



Pop Corn (buonissimi!)



SMALL

€ 2,5

MEDIUM

€ 3,5

LARGE

€ 4,5

servizio cibo € 1 a persona

PIZZE TONDE

alla napoletana

oppure GRANO SARACENO (a basso contenuto di glutine) + € 2,5



BUFALA € 9,5

pomodoro San Marzano bio,
mozzarella di Bufala campana e basilico fresco



VEGETARIANA € 10 (vegana no mozzarella)



pomodoro San Marzano bio, mozzarella fior di latte e
verdure di stagione selezione Campagna Amica

CORONA € 11

pomodoro San Marzano bio, mozzarella di bufala
campana, prosciutto crudo cotto in forno e
restrizione di aceto balsamico di Modena

TRE PORCELLINI € 11

mozzarella fior di latte, burrata pugliese,
Mortadella Favola e pistacchi di Bronte

CAPRICCIOSA € 11

pomodoro San Marzano bio, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, funghi freschi, salsiccia romagnola e
olive taggiasche



4 STAGIONI € 11

pomodoro San Marzano bio, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, funghi freschi, salsiccia romagnola e
carciofi al forno

ROMANA € 10,5

pomodoro San Marzano bio, mozzarella fior di latte,
alici di Cetara, capperi, origano, basilico

DIAVOLA € 11

pomodoro San Marzano bio, salame piccante,
provola affumicata, pomodorini semi dry e un po' di cipolla

aggiunte da 1 a 3 €

Le Dolcezze

Pizza alla pala con Nutella €3, €10 (mezza pala)

Delizia al pistacchio € 7 - Tiramisù € 6

Mascarpone e amaretti € 6

Frutti di bosco e crème brulée € 7



Belbelè fior di panna (3 bocconcini) € 5,5

I NOSTRI SPRITZ

SPRITZ CORONA € 6

(Aperol, birra pils, maracuja e soda)

NEW

SPRITZ VENEZIANO (Select) € 6

SPRITZ APEROL € 6

SPRITZ CAMPARI € 6

SPRITZ MARTINI € 6

SPRITZ CYNAR € 6

SPRITZ BLU € 6

SPRITZ LIMONCELLO € 6

SPRITZ MISTO (Aperol e Campari) € 6,5

HUGO € 6

APEROL TASSONI € 6

APEROL RED BULL € 6,5

CAMPARI SODA & PROSECCO € 6,5

Drink

COCKTAIL DEL GIORNO by GIAMMA € 8/10

NEW

AMERICANO A FAENZA € 7

AMERICANO SBAGLIATO € 7,5

MILANO - TORINO € 7,5

NEGRONI € 8

MOSCOW MULE € 8

LONDON MULE € 8

GIN LEMON € 7/9 (Premium)

VODKA TONIC/LEMON € 7

VODKA RED BULL € 8

FENICOTTERO ROSA € 8

(rum bianco, sw al pompelmo rosa, arancia e menta)

PINK SUMMER € 8

(vodka, RB pink, lime e menta)

NEW

NEW

CARTE DEI VINI

BOLLICINE



Prosecco € 20 € 5,5

“Bacio della Luna” Treviso Doc Brut

Blanc de Blancs € 18 € 5

“Bacio della Luna” Extra dry

Franciacorta € 32 € 7,5

“La Valle Primum Brut”

Trento doc € 34

Altemasi Millesimato

Champagne € 60

“Daniel Dumont” Prestige Millesimè

BIANCHI

“Angiuli” € 20 € 5

Bianco Modigliana DOP

Albana € 18 € 5

DOCG Monticino Rosso “A”

Passerina € 18 € 5

IGT “Kriya” Vignamare

Chardonnay € 22 € 5,5

St. Pauls

Ribolla Gialla € 24

IGT Villanova

ROSSI

Romagna DOC Sangiovese € 18 € 5

San Biagio Vecchio “PorcaLoca”

Sangiovese Superiore € 20 € 5,5

Modigliana “Cucco Rosso”

Centesimino € 20 € 5,5

Ravenna IGP “Colchico” Bulzaga

Cigliegiolo € 22

IGP Modigliana “Area 58”

NEW

GIN TONIC

GORDON'S € 7



secco

37,5°

Premium € 9

TANQUERAY



secco

43,1°

PLYMOUTH



profumato

41,2°

BULLDOG



secco

40°

MARTIN MILLER



profumato

40°

MALFY GIN ROSA



agrumato

41°

NORDÉS



profumato

40°

NEW

ARIGATUONO

gin
faentino



agrumato

43°

ROKU



secco

43°

BOMBAY



secco

40°

HENDRIX



secco

44°

MARE



profumato

42,7°

PRIMO



profumato

43°

G' VINE



profumato

40°

Special € 11

NEW

POSIDONIA



sapido

40°

PORTOFINO



secco

43°

ENGINE



profumato

42°

NEW

PROFESSORE



secco

43,7°

N. 3



secco

46°

MONKEY



secco

47°

ALCOHOL FREE

NEW

FORST 0.0 € 5

FORST CITRUS & HERBS € 5

CORONA CERO € 5

PROSECCO ZEFFIRO ZERO € 5

SPRITZ ZERO € 6

GIN TONIC ZERO € 6

BOTANIC KOMBUCHA € 5,5

(Atomic Ginger, White Lychee) NEW

SW POMPELMO ROSA € 4

LONG DRINK SECCO € 6

LONG DRINK DOLCE € 6

PINK ZERO € 7

(RB pink, fiori e bacche di sambuco,
tonica, lime e menta)

RED BULL

RED BULL € 4

RED BULL ZERO € 4

RED BULL PINK € 4 NEW
Sugar Free



BAR

BICICLETTA € 5,5
(birra pils e gazzosa)



RADLER € 5,5
(birra pils e sw lemon)

BIBITE € 3,5



(Coca Cola, Coca Zero, Zero no Caffeina, Tonica, Lemon, Sprite, Fanta, Tassoni, Ginger Beer)

COCA COLA 1 lt. € 9

BIBITE ARTIGIANALI LURISIA € 4
(chinotto, limonata)

FUZE TEA € 3,5
(limone/pesca)

SUCCHI DI FRUTTA € 3,5
(ace, pera, pesca, albicocca, arancia)

BIRRE IN BOTTIGLIA € 6/8

BIRRA SENZA GLUTINE € 6



CRODINO € 4

BITTER ROSSO € 4

CAMPARI SODA € 4,5

ACQUA 0,5 lt. € 1,5

ACQUA 1 lt. € 2,5

Amarì e Grappe € 4

MONTENEGRO - JÄGERMEISTER

SAMBUCA - AMARO DEL CAPO

LIMONCELLO - BRANCA MENTA

GRAPPA BIANCA e BARRICATA

DISTILLATI ESTERI € 5/8

CORONA

pizza birra & libertà



Novità 2026



Vegetariano



Vegano



Gluten Free

seguici su



corona.faenza



Corona Faenza

**Chiediamo gentilmente di pagare
il conto alla cassa e possibilmente
di non fare conti separati.**

Grazie per la collaborazione!



CORONA

pizza birra & libertà

CORONA is the ideal place to celebrate events such as birthdays, graduation parties, aperitifs and business dinners with friends and colleagues.

**Info & reservations:
335 8131007**

biciofabriziobagnara@gmail.com

TAKEAWAY PIZZA AND BEERS

**We kindly ask you to pay at the cashier and,
if possible, avoid splitting the bill.
Thank you!**



**FANTI LUCE
DESIGN**



**FANTI
IMPIANTIELETTICI**

deposito Lb
FAENZA

Lunablu
FAENZA

DRAFT BEERS

FORST Vip Pils

5,0° vol. - ibu 30

An elegant pils with a pleasantly bitter aftertaste, once served only in Trentino Alto Adige.

Hirter Privat Pils

NEW

5,2° vol. - ibu 27

Austrian PILSNER from Carinthia, fresh, smooth, light and unpasteurized.

Weiss Weihenstephaner

5,4° vol. - ibu 16

Bavarian hefeweizen with fruity and floral notes, very refreshing.



SMALL (0,2 lt.) - 4 €



MEDIUM (0,4 lt.) - 5,5 €



LARGE MUG (1 lt.) - 11,5 €



PITCHER (1,5 lt.) - 17 €

SPECIAL BEERS

FORST Sixtus

6,5° vol. - ibu 25

Red double malt (Doppelbock) with a velvety taste and notes of toasted caramel and spices.

Myale La Mata

6,2° vol. - ibu 35

Amber IPA from Romagna with floral and citrus aromas and a bitter finish.

Bheè La Mata

NEW

4° vol. - ibu 25

Wheat ale with a spicy and floral aroma, light and refreshing taste.



SMALL (0,2 lt.) - 4,5 €



MEDIUM (0,4 lt.) - 6,5 €



LARGE MUG (1 lt.) - 13,5 €



PITCHER (1,5 lt.) - 20 €

PIZZA ALLA PALA

UNA FAVOLA € 12 Half pala with olive oil, salt, rosemary, and mortadella

PIZZA OF THE WEEK € 3/11,5/22

NEW

 **MARGHERITA € 2,5/9,5/19**

Organic San Marzano tomato,
Fior Di Latte Mozzarella and Fresh Basil

 **BUFALINA € 3/11,5/22**

Organic San Marzano Tomato,
Mozzarella Di Bufala Campana and Fresh Basil

 **PARMIGIANA € 3/11,5/22**

Organic San Marzano Tomatoes, Fior Di Latte Mozzarella,
Fried Eggplants, Basil and Parmesan Cheese

NAPOLI € 3/11,5/22

Organic San Marzano Tomatoes, Cetara Anchovies,
Capers, Taggiasche Olives and Oregano

SALSICCIA & FRIARIELLI € 3/11,5/22

Romagna Sausage, Mildly Spicy Friarielli,
Smoked Provola Cheese and Extra Virgin Olive Oil

BURRATA & CRUDO € 3,5/13,5/26

Fior Di Latte Mozzarella,
Burrata Pugliese Cheese and Parma Ham

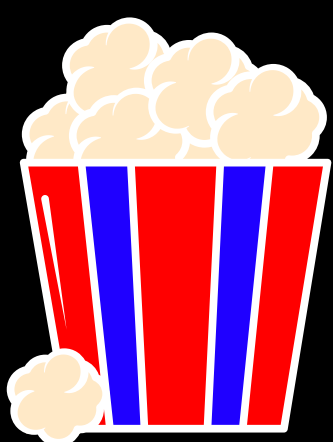
WHOLE PALA with 2 types € 21/23/25

APERITIF HALF PALA

(mixed) for 2/3 people € 12

APERITIF WHOLE PALA

(mixed) for 4/5 people € 24



Pop Corn (very good!)



SMALL

€ 2,5

MEDIUM

€ 3,5

LARGE

€ 4,5

Food Service : €1 per Person

ROUND PIZZA

Napolitan

or BUCKWHEAT DOUGH (low gluten content) + € 2,5



BUFALA € 9,5

Organic San Marzano Tomato,
Mozzarella Di Bufala Campana and Fresh Basil



VEGETARIANA € 10 (vegan no mozzarella)



San Marzano Organic Tomato, Fior Di Latte Mozzarella
and "Campagna Amica" Selection Seasonal Vegetables

CORONA € 11

Organic San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella
From Campania, Oven-Baked Parma Ham
and Modena Balsamic Vinegar Reduction

TRE PORCELLINI € 11

Fior Di Latte Burrata Pugliese Mozzarella,
Mortadella "Favola" and Pistachios From Bronte

CAPRICCIOSA € 11

Organic San Marzano Tomato,
Fior Di Latte Mozzarella, Ham, Fresh Mushrooms,
Romagnola Sausage and Taggiasche Olivesa

4 STAGIONI € 11

NEW

Organic San Marzano Tomato,
Fior Di Latte Mozzarella, Ham, Fresh Mushrooms,
Romagnola Sausage and Artichokes

ROMANA € 10,5

Organic San Marzano Tomato, Fior Di Latte Mozzarella,
Cetara Anchovies, Capers, Oregano and Basil

DIAVOLA € 11

Organic San Marzano Tomato, Spicy Salami, Smoked
Provola Cheese, Semi-Dried Tomatoes and a Little Onion

additions from 1 to 3 €

Desserts

Pizza alla pala with Nutella €3, €10 (half pala)

Delizia al pistacchio € 7 - Tiramisù € 6

Mascarpone e amaretti € 6

Mixed Berries & Crème Brûlée € 7

NEW

Belbelè fior di panna (3 pieces) € 5,5

OUR SPRITZ

SPRITZ CORONA € 6

(Aperol, birra pils, maracuja and soda)

NEW

SPRITZ VENEZIANO (Select) € 6

SPRITZ APEROL € 6

SPRITZ CAMPARI € 6

SPRITZ MARTINI € 6

SPRITZ CYNAR € 6

SPRITZ BLU € 6

SPRITZ LIMONCELLO € 6

SPRITZ MISTO (Aperol and Campari) € 6,5

HUGO € 6

APEROL TASSONI € 6

APEROL RED BULL € 6,5

CAMPARI SODA & PROSECCO € 6,5

Drink

COCKTAIL OF THE DAY by GIAMMA € 8/10

NEW

AMERICANO A FAENZA € 7

AMERICANO SBAGLIATO € 7,5

MILANO - TORINO € 7,5

NEGRONI € 8

MOSCOW MULE € 8

LONDON MULE € 8

GIN LEMON € 7/9 (Premium)

VODKA TONIC/LEMON € 7

VODKA RED BULL € 8

FENICOTTERO ROSA € 8

(rum bianco, pink grapefruit sw, orange and mint)

PINK SUMMER € 8

(vodka, RB pink, lime and mint)

NEW

NEW

WINE LIST

SPARKLING WINES



Prosecco € 20 € 5,5

“Bacio della Luna” Treviso Doc Brut

Blanc de Blancs € 18 € 5

“Bacio della Luna” Extra dry

Franciacorta € 32 € 7,5

“La Valle Primum Brut”

Trento doc € 34

Altemasi millesimato

Champagne € 60

“Daniel Dumont” Prestige Millesimè

WHITE WINES

“Angiuli” € 20 € 5

Bianco Modigliana DOP

Albana € 18 € 5

DOCG Monticino Rosso “A”

Passerina € 18 € 5

IGT “Kriya” Vignamare

Chardonnay € 22 € 5,5

St. Pauls

Ribolla Gialla € 24

IGT Villanova

RED WINES

Romagna DOC Sangiovese € 18 € 5

San Biagio Vecchio “PorcaLoca”

Sangiovese Superiore € 20 € 5,5

Modigliana “Cucco Rosso”

Centesimino € 20 € 5,5

Ravenna IGP “Colchico” Bulzaga

Cigliegiolo € 22

IGP Modigliana “Area 58”

NEW

GIN TONIC

GORDON'S € 7



dry

37,5°

Premium € 9

TANQUERAY



dry

43,1°

PLYMOUTH



fragrant

41,2°

BULLDOG



dry

40°

MARTIN MILLER



fragrant

40°

MALFY GIN ROSA



citrusy

41°

NORDÉS



fragrant

40°

NEW

ARIGATUONO

gin
faentino



citrusy

43°

ROKU



dry

43°

BOMBAY



dry

40°

HENDRIX



dry

44°

MARE



fragrant

42,7°

PRIMO



fragrant

43°

G' VINE



fragrant

40°

Special € 11

NEW

POSIDONIA



tasty

40°

PORTOFINO



dry

43°

ENGINE



fragrant

42°

NEW

PROFESSORE



dry

43,7°

N. 3



dry

46°

MONKEY



dry

47°

ALCOHOL FREE

NEW

FORST 0.0 € 5

FORST CITRUS & HERBS € 5

CORONA CERO € 5

PROSECCO ZEFFIRO ZERO € 5

SPRITZ ZERO € 6

GIN TONIC ZERO € 6

BOTANIC KOMBUCHA € 5,5

(Atomic Ginger, White Lychee)

NEW

SW PINK GRAPEFRUIT € 4

DRY LONG DRINK € 6

SWEET LONG DRINK € 6

PINK ZERO € 7

(RB pink, elderberry flowers and berries,
tonic, lime and mint)

RED BULL

RED BULL € 4

RED BULL ZERO € 4

RED BULL PINK € 4

NEW

Sugar Free



BAR

BICICLETTA € 5,5

(pils beer and gazzosa)



RADLER € 5,5

(pils beer and sw lemon)

SOFT DRINK € 3,5



(Coca Cola, Coca Zero, Zero no Caffeina, Tonica, Lemon, Sprite, Fanta, Tassoni, Ginger Beer)

COCA COLA 1 lt. € 9

ARTISAN SOFT DRINK LURISIA € 4

(chinotto, limonata)

FUZE TEA € 3,5

(limone/pesca)

FRUIT JUICES € 3,5

(ace, pera, peach, apricot, orange)

BOTTLED BEERS € 6/8

GLUTEN FREE BEER € 6



CRODINO € 4

BITTER ROSSO € 4

CAMPARI SODA € 4,5

WATER 0,5 lt. € 1,5

WATER 1 lt. € 2

Liquors & Grappas € 4

MONTENEGRO - JÄGERMEISTER

SAMBUCA - AMARO DEL CAPO

LIMONCELLO - BRANCA MENTA

GRAPPA BIANCA e BARRICATA

FOREIGN DISTILLATES € 5/8

CORONA

pizza birra & libertà



News 2026



Vegetarian



Vegan



Gluten Free

follow us



corona.faenza



Corona Faenza

**Lease Pay the Bill
at The Cash Register.
Separate Bills Are Not Possible
Thank You For Your Cooperation**